

SECONDI DI CARNE

Spiedini di vitello alla senape

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

10 min

■ Ingredienti per 4 persone

Alloro	24 foglie
Funghi champignon	40 teste
Prezzemolo	1 cucchiaio
Senape in grani	2 cucchiari
Succo di limone	3 cucchiari
Olio d'oliva	3 cucchiari
Vitello	4 scaloppine

■ Preparazione

- 1 Oltre al tempo di preparazione e cottura, è necessario tenere conto di 2 ore per la marinata. Battete le scaloppine molto sottili con il batticarne. Dividete ciascuna in otto strisce.
- 2 Mescolate l'olio, il succo di limone, la senape e il prezzemolo e mettete a marinare nel composto la carne e le teste di champignon ben pulite.
- 3 Trascorse due ore di marinata, arrotolate le striscioline di carne e infilatele su otto stecchini di legno alternandole ai funghi e alle foglie di alloro.
- 4 Cuocete sulla piastra di ghisa o sulla griglia del barbecue per cinque minuti, girandoli spesso e spennellandoli ogni tanto con la marinata. Vino consigliato: Donnici.